



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

_____ Овчаренко Н.П.
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)

УТВЕРЖДАЮ

Врио заведующий(ая) кафедрой
сервиса и туризма
(название кафедры)

_____ Овчаренко Н.П.
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«___» «_____» 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация ресторанной деятельности

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(образовательная программа «Гостиничная деятельность»)

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 5

лекции 36 час.

практические занятия 36 час.

лабораторные работы 0 час.

в том числе с использованием МАО лек 9 /пр. 9 /лаб. 0 час.

всего часов аудиторной нагрузки 72 час.

в том числе с использованием МАО 18 час.

самостоятельная работа 108 час.

в том числе на подготовку к экзамену 36 час.

контрольные работы (количество) 0

курсовая работа / курсовой проект 0 семестр

зачет не предусмотрен

экзамен 5 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. № 515

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервиса и туризма протокол № 11 от «14» июня 2019г.

Заведующий кафедрой

Составитель(ли): канд. техн. наук, доцент Липкан И.В.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

III. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

IV. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель – получение студентами теоретических знаний и формирование практических навыков в области организации производства, менеджмента и обслуживания в ресторанах на примере международной и отечественной практики, а также, разработки, продвижения и реализации услуг предприятий сферы ресторанного бизнеса с учётом национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания народов мира.

Задачи:

- формирование знаний об основных направлениях развития ресторанного бизнеса в условиях рыночных отношений;
- изучение вопросов концептуальных основ организации производственных и трудовых процессов на предприятиях ресторанного бизнеса;
- знакомство с правилами и формами предоставления услуг питания на территории РФ и за рубежом;
- изучение особенности организации производственно-технологического процесса в ресторане;
- знакомство с современными методами и формами обслуживания различных контингентов потребителей в гостинечно-ресторанной индустрии;
- изучение существующих требований и норм для разных типов и классов предприятий питания;
- формирование знаний об организационно-производственных и управленческих структурах предприятий питания, формах и методах организации услуг питания на предприятиях различных типов, а также маркетинговых методах продвижения услуг питания;
- знакомство с основными направлениями инновационной деятельности в сфере ресторанного бизнеса;

- приобретение знаний в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия ресторанного бизнеса;
- знакомство с национальными, религиозными особенностями, традициями и культурой питания народов мира.

Для успешного изучения дисциплины «Организация ресторанной деятельности» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, систематизации, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;
- способность осуществлять сбор, анализ, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов;
- владение теоретическими основами проектирования, готовностью к применению основных методов проектирования в туристской и гостиничной индустрии.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК–1 способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и	ОПК-1.1-анализирует и применяет современные новационные технологии в сфере общественного питания и гостеприимства; общие принципы организации производства, стандартов обслуживания и сервиса на предприятиях питания гостинично-туристской индустрии; ОПК-1.2-грамотно выбирает принципы построения организационных структур и распределение функций управления предприятием питания, технологии и структуру обслуживания посетителей с учетом требований потребителей, а также их национальных, религиозных

общественного питания	особенностей, традиций и культуры питания; ОПК-1.3 использует современные технологические новации и современное программное обеспечение в процессе организации работы предприятия, сервисного обслуживания и предоставления услуг предприятием питания гостинично-туристской индустрии.
ПК – 9 владеет методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность	ПК–9.1- способен работать в команде и управлять работой коллектива; ПК–9.2-анализирует и применяет современные информационные и коммуникационные технологий, организуя сервисные процессы на предприятии с учётом новационных технологий и современного программного обеспечения; ПК–9.3-грамотно подбирает и использует принципы построения организационных структур и распределение функций управления предприятием питания; ПК–9.4-использует новационные методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Организация ресторанной деятельности» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-презентация, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция-дискуссия, разработка индивидуального проекта, мастер-класс, командная работа (работа в малых группах).

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36 часов, в том числе 9 часов с использованием методов активного обучения)

Метод активного / интерактивного обучения: Интерактивная (проблемная) лекция, лекция-дискуссия, бинарная лекция

Раздел I. Индустрия общественного питания. Менеджмент и маркетинг предприятий питания (16 часов)

История сферы общественного питания. Развитие сферы общественного питания в наше время. Первый ресторан в Древнем Китае (618-906 гг.) Таверны в Древнем Риме (средние века), постоялые дворы Римской католической церкви. Английские постоялые дворы (1400г.), Американские постоялые дворы (1634 г.). Самый старейший ресторан Европы «Собринно де

Ботин» в Европе. Первый ресторан с меню а-ля карт «Гран-Таверн-де-Лондр». Первые русские рестораны. Отели XX века в США. Первые сети ресторанов США. Рестораны быстрого питания работающие по франшизе. Будущее индустрии общественного питания. Долгосрочные тенденции и стратегии развития сферы общественного питания (замещение домашней еды блюдами из ресторана, упор на развлечения в обычных ресторанах, фудкорты, изменения меню в сторону домашней и здоровой пищи, развитие экологических ресторанов).

Обобщенная классификация предприятий питания. Общие и дополнительные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. Стандарты в области индустрии общественного питания.

Понятие услуги. Признаки услуги. Классификационные группы по признакам. Ассортиментный перечень. Классификация по типам. Минимальные требования к предприятиям общественного питания. Специальные формы организации питания в ресторанах. Дополнительные требования, предъявляемые к предприятиям питания в гостинице.

Типы предприятий питания. Обслуживание на предприятии питания. Термины и определения. Требования к персоналу. Термины, должности, определения. Группы персонала. Общие требования к персоналу. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания.

Менеджмент и маркетинг предприятий питания. основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия общественного питания. Комплексный анализ и планирование основных показателей производственно-торговой деятельности предприятия питания. Организация управления персоналом, контроль качества услуг. Анализ конкурентоспособности. Показатели работы фирмы. Направления оптимизации менеджмента.

Раздел II. Служба питания, ее роль в туристских и гостиничных комплексах (2 часа)

Миссии и цели службы питания в гостинице. Рестораны в гостиничном бизнесе. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса туристского и гостиничного комплекса. Взаимосвязь службы питания с другими службами. Особенности обслуживания в гостиничных номерах. Виды услуг питания, предоставляемых в туристских и гостиничных комплексах. Методы обслуживания.

Стандарты обслуживания на предприятиях питания в туристских и гостиничных комплексах. Стандарты обслуживания на предприятиях питания. Должностная инструкция метрдотеля, официанта, бармена, сомелье.

Раздел III. Принципы рационального питания (2 часа)

Общие вопросы питания. Принципы рационального питания. Классические правила питания. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Учет возрастных особенностей. Основные принципы составления рационов проживающих в туристских и гостиничных комплексах.

Раздел IV. Виды услуг питания в гостиничных и туристских комплексах, методы обслуживания (2 часа)

Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.

Раздел V. Национальные особенности и традиции питания. Особенности организации питания иностранных туристов. Виды национальных завтраков (4 часа)

Национальные особенности и традиции питания. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания групп иностранных туристов. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей. Питание и религия. Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе. Учет религиозных традиций при организации питания туристов.

Раздел VI. Технология сервировки стола (6 часов)

Столовая посуда, ее виды и назначение. Столовое белье. Столовые приборы (основные и вспомогательные). Основные виды сервировки, правила сервировки стола. Оформление меню и прейскурантов, виды меню. Оформление блюд и напитков. Классификация алкогольных напитков. Профессия сомелье.

Раздел VII. Организация обслуживания массовых мероприятий (4 часа)

Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.п.). Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.п. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания туристских и гостиничных комплексов. Общие требования к кейтерингу. Организация работы кейтеринговой службы. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики, нормативная документация.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия

(36 часов, в том числе 9 часов с использованием методов активного обучения)

Метод активного / интерактивного обучения: публичная презентация

проекта, коллективные решения творческих задач, моделирование производственных процессов и ситуаций, разработка индивидуального проекта

Занятие 1. Знакомство с оборудованием лаборатории ресторанного сервиса. Инструктаж по технике безопасности при проведении лабораторных работ (**2 часа**)

Занятие 2. Классификация и краткий ассортимент холодных блюд и закусок, общая характеристика холодных блюд и закусок. Виды бутербродов. Приготовление бутербродов. (**4 часа**)

Занятие 3. Классификация, характеристика и краткий ассортимент напитков. Приготовление напитков. (**4 часа**)

Занятие 4. Технология сервировки стола. Скатерти, салфетки: назначение, виды. Способы сворачивания салфеток. Столовые приборы, столовая посуда. Виды бокалов, их назначение. Способы подачи вина. (**4 часа**)

Занятие 5. Составление меню иностранного гостя. Особенности составления рационов для различных групп туристов. (**2 часа**)

Занятие 6. Национальные особенности культуры питания народов мира. (**10 часов**)

Занятие 7. Разработка дизайна стола. Презентация тематических праздников. (**10 часов**)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация ресторанной деятельности» представлено включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение заданий;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	В течении всего семестра	Подготовка тестов, докладов Выполнение контрольной работы по разделам.	52	Тестирование, опрос, рецензирование
2	В течении всего семестра	Решение ситуационных задач по заданным темам	10	Самооценка, публичное выступление, защита
3	В течении всего семестра	Подготовка реферата и презентации	10	Представление доклада
4.	В течении всего семестра	Подготовка к экзамену	36	Тестирование
	ИТОГО		108 часов	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

При организации самостоятельной работы преподаватель учитывает уровень подготовки каждого студента. Преподаватель дает каждому обучающемуся индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практического применения теоретических и прикладных разработок).

Качественными критериями оценки результатов самостоятельной работы студента являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;

– умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

– обоснованность и четкость изложения ответа;

– оформление материалов в соответствии с требованиями.

Количественные критерии оценки самостоятельной работы обучающихся дифференцируются в зависимости от ее видов.

Для работы с проектами рекомендуется использовать компьютерное обеспечение MS Project, MS Power point. Презентации студентов должны быть креативными, отличительными.

В дискуссиях рекомендуется опираться на опыт, полученный в участиях различных мероприятий, а также на зарубежный опыт.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

– развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем изучаемой дисциплины;

– развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

– развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

– научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;

– подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;

– помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

Основные требования к содержанию реферата

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сыроева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки реферата

– 10/100-86баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 8/85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 6/75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные

источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 4/60-0 балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Методические указания к подготовке докладов к практическим занятиям

Цель данного вида самостоятельной работы – развитие навыков работы с разноплановыми источниками информации, а также осуществление эффективного поиска информации и критики источников.

Основными задачами являются – поиск информации, обработка источника, преобразование информации в знание, генерация основной мысли.

Студенты готовят доклад по темам, указанным в заданиях для самостоятельной работы по темам дисциплины.

Подготовка доклада обязательна и может осуществлять каждым студентом либо группой студентов (3-4 чел.).

Доклад содержит краткую информацию по изучаемой теме.

Доклад состоит из титульного листа, основного текста, материала для презентации.

Доклад некоторых студентов заслушивается на практическом или семинарском занятии по данной теме, доклады остальных студентов сдаются в письменном виде на проверку преподавателю.

Критерии оценки:

– 10/100-86баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и

терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

– 8/85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

– 6/75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

– 4/60-0 – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Методические указания к подготовке анализа гостинично-ресторанной сферы РФ и Приморского края

Цель данного вида самостоятельной работы – развитие навыков работы с разноплановыми источниками информации, а также осуществление эффективного поиска информации и критики источников.

Основными задачами являются работа с иностранными и русскоязычными источниками информации.

Анализ мероприятий проводится на основании статистических данных, данных сайтов сети интернет, специализированных сайтах, посвященных гостинично - туристкой сфере, сфере питания, сегменту ХОРЕГА.

Критерии оценки:

– 10/100-86 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

– 8/85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

– 6/75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

– 4/60-0 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Методические указания к подготовке презентации

Разработка презентации предусматривает следующий порядок самостоятельной работы. Студент знакомится с мировым опытом организационно-экономического моделирования деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства, сферы питания. Производится разработка МІСЕ – проектов, а также презентация данных проектов, с полной

проработки целей, задачи, основной части проекта, рисков и результатов проекта.

В заключительной части самостоятельной работы студент оформляет презентацию в формате Prezi (пошаговая инструкция представлена в методических рекомендациях и на сайте: <http://prezi-narusskom.ru/>) или MS Power point.

Общие требования к презентации:

- презентация не должна быть меньше 10 слайдов;
- первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название проекта; фамилия, имя, отчество автора;
- следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации; желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание;
- дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста;
- последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

Подготовленная презентация записывается на электронный носитель и хранится в методическом кабинете кафедры сервиса и туризма на жестком диске персонального компьютера.

Представление презентации осуществляется на практическом занятии, в ходе которого студенты, на основе полученной информации обсуждают проблемы организационно-экономического моделирования деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства, сферы питания.

Критерии оценки:

- 10/100-86 баллов выставляется, если студент/группа отразили в презентации свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировали его, точно определив содержание и составляющие затронутых вопросов. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические

сведения, информация нормативно-правового характера. Продемонстрировано знание и владение навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа международной практики. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

– 8/85-76 баллов – презентация студента/группы характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

– 6/75-61 баллов – проведен достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в смысле или содержании проблемы

– 4/60-0 балла – презентация представляет собой заимствованный исходный текст и заимствование иллюстраций, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы.

Тематика рефератов/докладов

1. История становления и развития предприятий питания в России.
Предпосылки становления ресторанного дела в России.
2. История становления и развития предприятий питания за рубежом.
3. Предприятия питания в России и за рубежом. Требования к предприятиям питания.
4. Классификация предприятий питания туристской и гостиничной сферы.
5. Международные ресторанные цепи.

6. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.
7. Ресторан как уникальная форма предприятия питания.
8. Особенности ресторанного обслуживания. Ресторанный этикет.
9. Необычные рестораны мира.
10. Организационная структура служб ресторана.
11. Формы отчетности в ресторане.
12. Виды услуг питания туристских и гостиничных комплексов. Формы и методы обслуживания.
13. Менеджмент ресторана. Международный опыт.
14. Управление качеством в ресторане.
15. Реклама и маркетинг ресторана.
16. Национальные особенности и традиции питания. Особенности организации питания иностранных туристов.
17. Управление финансами ресторана.
18. Правила ресторанного обслуживания.
19. Официант и метрдотель в ресторане.
20. Конфликтные ситуации, работа с возражениями в ресторане.
21. Питание и религия. Учет религиозных особенностей при организации питания туристов.
22. Структура, формы работы кухни. Международный опыт.
23. Технологические документы в ресторане.
24. Роль шеф-повара в ресторане.
25. История создания вин. Классификация вин.
26. История создания коктейля. Классификация коктейлей.
27. История коньяка.
28. История советского шампанского.
29. Функция бара в ресторане.
30. Кухни народов мира, традиции питания (страна - по выбору студента).

31. Кухня фьюжн.
32. Меню, как инструмент продаж. Принципы составления меню. Международный опыт.
33. Технология сервировки стола. Основные виды сервировки.
34. Интерьер ресторана.
35. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Организация работы кейтеринговой службы. Международный опыт.
36. Организация обслуживания массовых мероприятий. Международный опыт.
37. Основные виды компьютерных систем управления рестораном в сфере туризма и гостеприимства.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел 1-7	ОПК-1	Знает	Выполнение практических заданий	Контрольные вопросы; Тестирование
			Умеет	Выполнение практических заданий	Защита работы, Самооценка, Рецензирование,
			Владеет	Выполнение практических заданий	Публичные выступления и участие в обсуждении проблем, Публичная защита
2	Раздел 1-7	ПК – 9	Знает	Выполнение практических заданий	Контрольные вопросы; Тестирование
			Умеет	Выполнение практических заданий	Защита работы, Самооценка, Рецензирование,
			Владеет	Выполнение практических заданий	Публичные выступления и участие в обсуждении проблем, Публичная защита

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Алексеева, Н.П. Ресторанный сервис. Restaurantservice [Электронный ресурс] / Н.П. Алексеева - М: ФЛИНТА, 2016. – Режим доступа : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976509726.html>
2. Безрутченко, Ю.В. Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Безрутченко Ю.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 233 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75219.html>.
3. Большаник, П.В. Менеджмент в туристских организациях: учеб. пособие / П.В. Большаник. — М.: ИНФРА-М.: 2018. — 193 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/916092>
4. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/858884>
5. Валеева Е. О. Этика и культура управления в социально-культурном сервисе и туризме / Е.О. Валеева. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2015. — 142 с. — <http://www.iprbookshop.ru/31938.html>
6. Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы [Электронный ресурс]: учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко - Минск: Выш. шк., 2016. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850624598.html>
7. Васильева Е.А. Маркетинг в сервисе [Электронный ресурс]: практикум/ Васильева Е.А., Васильева А.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай

Пи Эр Медиа, 2018.— 208 с.— Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/72806.html>.

8. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. - - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

9. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина. — 8-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511993>

10. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Мн.:РИПО, 2017. - 135 с.: ISBN 978-985-503-644-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/946816>

11. Гладилин, В.А. Организация и менеджмент в туризме: монография / В.А. Гладилин. – М.: Русайнс, 2017. – 120 с. - <https://www.book.ru/book/924260>

12. Даниленко, Н.Н. Сервисология: учебное пособие для вузов / Н. Н. Даниленко, Н. В. Рубцова. – М: КноРус, 2017. – 219 с. – 2 экз.

13. Джон Шоул Первоклассный сервис как конкурентное преимущество [Электронный ресурс]/ Джон Шоул / [пер. с англ. Евстигнеева И.]— Электрон. текстовые данные.— М.: Альпина Паблишер, 2016.— 347 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48430.html>

14. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478441>

15. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

16. Зайцева, Н. А. Менеджмент в сервисе и туризме : учеб. пособие / Н.А. Зайцева. — 3-е изд., доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 366 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/774289>

17.Казакевич Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.А. Казакевич— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2015.— 186 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30207.html>.

18.Костюченко Т. Н. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.Н. Костюченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2017.— 138 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/76044.html>.

19.Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: Учебник для студентов вузов / Котлер Ф., Боуэн Д.Т., Мейкенз Д., - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2018. - 1071 с. - <http://znanium.com/catalog/product/872844>

20.Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

21.Мальшина, Н.А. Сервисология. Потребности человека [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Н.А. Мальшина, Н.И. Ермакова — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62607.html>.

22.Манюхин, И. С. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: конспект лекций/ И. С. Манюхин — Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/29794.html>.

23.Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. – 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>

24.Назаркина, В. А. Сервисная деятельность. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В. А. Назаркина, Ю. О. Владыкина, Б. И. Штейнгольц— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский

государственный технический университет, 2014.— 100 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/45014.html>.

25.Новоселов С.В. Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. – 416 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91630>

26.Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/538703>

27.Омаров Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/514526>

28.Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430064>

29.Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма: учеб. пособие / А.Ю. Баранова. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 180 с. – <http://znanium.com/catalog/product/1002229>

30.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

31. Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие для вузов / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. – 188 с. – 5 экз. - <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:733345&theme=FEFU>

32.Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 163 с. – Режим

доступа:<https://biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-415058>

33.Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.– Электрон. текстовые данные.– Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014.– 211 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>

34.Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 231 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/proektirovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya-415060>

35.Пищулов В. М. Менеджмент в сервисе и туризме: учеб. пособие / В.М. Пищулов. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : ИНФРА-М, 2017. – 284 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/765602>

36.Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / Хмырова С.В. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 255 с.: – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/882505>

37.Руденко, Л.Л. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.Л. Руденко – Электрон. текстовые данные.– М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018.– 208 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75199.html>.

38.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

39. Семиглазов В.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Семиглазов В.А.— Электрон. текстовые данные.— Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016.— 164 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72148.html>.

40. Тётушкин В. А. Сервисная деятельность. Основные понятия и современные проблемы (региональный аспект) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В. А. Тётушкин — Электрон. текстовые данные.— Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015.— 124 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64569.html>.

41. Технологии гостиничной деятельности: учебник для вузов / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева. – Москва: Академия, 2015. – 284 с. – 3 экз. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:813704&theme=FEFU>

42. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие [для бакалавров] / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. - М.: Дашков и К°, 2017. – 175 с. – 3 экз. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:868083&theme=FEFU>

43. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/624329>

44. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/443909>

45. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

46. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/ Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519624>

47.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

48.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: - Режим оступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

49.Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

50.Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/624329>

51.Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000/ Уокер Джон Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 879 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52581.html>.

52.Управление рестораном: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер / Милл Р.К., Лалаян Е., - 3-е изд. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 535 с.: (Зарубежный учебник) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/883747>

53.Федулин Ю.В. Психология делового общения в туризме и гостеприимстве : учебное пособие для вузов / А. А. Федулин, Л. А. Ульяновченко, Н. Г. Новикова [и др.] ; под общ. ред. Е. С. Сахарчук. Москва : Федеральное агентство по туризму, 2014. - 189 с. - 10 экз.

54.Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

55.Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряе В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935857>

56.Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] / Фридман А. М. - М. : Дашков и К, 2014. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394020698.htm>

57.Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 229 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/516081>

58.Фурсов, В. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.А. Фурсов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015.— 148 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63244.html>.

59.Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме : учебник для вузов / Г. А. Гомилевская, Т. В. Терентьева, А. С. Квасов. - Москва: Риор: Инфра-М, 2018. – 189 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:841960&theme=FEFU>

Дополнительная литература (печатные и электронные издания)

1. Антонов А.П., Фонарёва Г.С., Ахиба С.Л., Лапшина В.Г., Ефимов А.Д., Толстова Л.А. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Изд-во «Лёгкая промышленность и бытовое обслуживание», 2016.

2. Анурова Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. – М.: Современные розничные и ресторанные технологии, 2016.

3. Предприятия общественного питания: правила и нормативы. – М: Издательство ПРИОР, 2016- 224 с.
4. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп. : Уч.пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2013, 416 с.- доп.
5. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: Учет, налоги, маркетинг, менеджмент.- М.: Книжный мир, 2016-165с.
6. Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть. – М: Издательство «HYPERLINK Флинта», 2016, - 184 с.
7. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2016.
8. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2013.
9. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха». -М.: Транслит, 2013.
10. Могильный М.П., Баласаян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.- М.: ДеЛи принт, 2013.
11. Обслуживание на предприятиях питания: Учебное пособие. Автор - составитель Л. А. Радченко. – Ростов –на – Дону: Издательство «Феникс», 2016 - 384с.
12. Пикалев А. В. Маевская А. П. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе. – М.: Сов. спорт, 2013 -168с.
13. Правила оказания услуг общественного питания. – М: Издательство «ИНФРА-М» – 2016, - 8с.
14. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: издательство «Феникс», 2016. – 384 с.;
15. Рубина Е.А. Физиология питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/Е.А. Рубина. – М.: Издательский центр « Академия», 2014.- 208с.

16. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2013.

17. Периодические издания:

«Питание и общество»,

«Гостиницы, рестораны, туризм»,

«Вы и Ваш ресторан»,

«Ресторанный бизнес»,

«Кулинар».

Нормативно-правовые материалы

1. Федеральный Закон «О техническом регулировании» (от 27.12.2002 г. №184-ФЗ) введен в действие с 01.07.2003 г., с изменениями и дополнениями, в редакции ФЗ от 09.05.2005 г. №45-ФЗ, от 01.05.2007 г. №65-ФЗ; от 01.12.2007 №309-ФЗ, от 23.07.2008 №160-ФЗ, от 18.07.2009 №189-ФЗ, новые измен. от 30 декабря 2009 г. - в ред. №385-ФЗ от 30.12.2009 г.

2. Федеральный Закон от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (в ред. ФЗ от 09.01.1996 №2-ФЗ, от 17.12.1999 №212-ФЗ, от 30.12.2001 №196-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 02.11.2004 г. №127-ФЗ, от 21.12.2004 №171-ФЗ, от 27.07.2006 №140-ФЗ, от 16.10.2006 №160-ФЗ, от 25.11.2006 №193-ФЗ, от 25.10.2007 №234-ФЗ, от 23.07.2008 №160-ФЗ с изменениями, внесенными ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ)

3. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 №196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ, от 30.06.2003 №86-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 09.05.2005 г. №45-ФЗ, от 31.12.2005 №199-ФЗ, от 18.12.2006 №232-ФЗ, от 29.12.2006 №258-ФЗ, от 30.12.2006 №266-ФЗ, от 26.06.2007 №118-ФЗ, от 08.11.2007 №258-ФЗ, от 23.07.2008 №160-ФЗ, от 22.12.2008 №268-ФЗ)

4. Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. ФЗ от 30.12.2001 №196-ФЗ,

от 10.01.2003 №15-ФЗ, от 30.06.2003 №86-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 09.05.2005 №45-ФЗ, от 05.12.2005 №151-ФЗ, от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 31.03.2006 №45-ФЗ, от 30.12.2006 №266-ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 12.06.2008 № 88-ФЗ, от 27.10.2008 №178-ФЗ, от 22.12.2008 №268-ФЗ)

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023/>

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009/>

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759/>

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758/>

9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57537/>

10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/53368/>

11. О стандартизации. Закон Российской Федерации от 10 июня 1993 года № 5154-1. / В ред. Федеральных законов от 27.12.1995 № 211-ФЗ, 30.12.2001 № 196-ФЗ, 10.07.2002 № 87-ФЗ, 25.07.2002 № 116-ФЗ.

12. Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036, с изм. и доп., утв. постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 г. № 389, от 10.05.2007 №276 - с

изменениями, внесенными постановлением Правительства РФ от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» взамен действующих СанПиН 42-123-4117 (введены в действие с 25.06.2003 г.)

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36 с изменениями и дополнениями 2002-2008 гг. (введены в действие с 01.09.2002 г.)

15. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

16. СНИП 31-06-09 «Общественные здания и сооружения».

17. СНИП 21-01-97 (в ред. 2002 г.) Пожарная безопасность зданий и сооружений.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.ru/>

3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

5. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

6. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru
7. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
8. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>
9. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>
10. Freedom Collection на портале ScienceDirect <http://www.sciencedirect.com/>
11. Электронная библиотека и базы данных ДВФУ <http://dvfu.ru/web/library/elib>
12. Электронно-библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>
13. Электронно-библиотечная система «Научно-издательского центра ИНФРА-М» <http://znanium.com>
14. Электронно-библиотечная система БиблиоТех. <http://www.bibliotech.ru>
15. Электронный каталог научной библиотеки ДВФУ <http://ini-fb.dvgu.ru:8000/cgi-bin/gw/chameleon>
16. Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/>
17. МАСМИ - агентство маркетинговых исследований (проект «Онлайн монитор»): <http://www.onlinemonitor.ru>
18. Ромир холдинг - исследования рынков и сфер общественной жизни: <http://www.romir.ru>
19. Фонд общественного мнения: <http://www.fom.ru>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Microsoft Word
2. Microsoft Excel
3. Microsoft PowerPoint
4. Microsoft Publisher
5. КонсультантПлюс / Гарант

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Организация ресторанной деятельности» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические занятия, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса «Организация ресторанной деятельности» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением практических заданий с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Организация ресторанной деятельности» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по «Организация ресторанной деятельности» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Организация ресторанной деятельности» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению практических занятий необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенного практического занятия.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, теоретическую часть практических занятий, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины служат активные формы и методы обучения, такие как метод моделирования производственных процессов и ситуаций, который дает возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, подготовку презентаций, написание рефератов, подготовку к выполнению и защите практический занятий и промежуточной аттестации – зачёту/экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

При подготовке к занятиям по дисциплине «Организация ресторанной деятельности» необходимо руководствоваться нормами времени на выполнение заданий. Например, при подготовке к занятию на проработку конспекта одной лекции, учебников, как правило, отводится от 0,5 часа до 2 часов, а на изучение первоисточников объемом 16 страниц печатного текста с составлением конспекта 1,5–2 часа, с составлением лишь плана около 1 часа.

Рекомендации по использованию методов активного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать методы ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к зачёту (экзамену)

При подготовке к зачёту/экзамену студент должен правильно и рационально распланировать свое время, чтобы успеть качественно и на высоком уровне подготовиться к ответам по всем вопросам. Зачёт/экзамен призван побудить студента получить дополнительно новые знания.

Рекомендуемые учебники и специальная литература при изучении курса, имеются в рекомендованном списке литературы в рабочей программе по данному курсу, также их называет студентам преподаватель на первой лекции.

Самостоятельная работа по подготовке к зачёту/экзамену во время сессии должна планироваться студентом, исходя из общего объема вопросов, вынесенных на экзамен и дней, отведенных на подготовку к экзамену.

Разъяснения по работе с электронным учебным курсом

Вся информация по данному курсу находится в электронной системе Blackboard в электронном курсе.

Студент может воспользоваться этим ресурсом в случае отсутствия на занятиях, для повторения пройденного материала, для закрепления материала, для самостоятельной работы, для контроля и проверки знаний, для подготовки к практическим занятиям, для подготовки к зачету, для общения с преподавателем, для передачи домашних, самостоятельных работ преподавателю.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Организация ресторанной деятельности» необходимы:

– аудитория, оснащенная мультимедийным проектором, персональными компьютерами на рабочих местах студентов с выходом в Интернет и установленным программным обеспечением (как минимум – Microsoft Office, Консультант Плюс / Гарант).

Наименование и оснащенность помещений:

690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации:

-автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi. Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO. Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.

VIII. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1	ОПК–1 способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1-анализирует и применяет современные новационные технологии в сфере общественного питания и гостеприимства; общие принципы организации производства, стандартов обслуживания и сервиса на предприятиях питания гостинично-туристской индустрии; ОПК-1.2-грамотно выбирает принципы построения организационных структур и распределение функций управления предприятием питания, технологии и структуру обслуживания посетителей с учетом требований потребителей, а также их национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания; ОПК-1.3 использует современные технологические новации и современное программное обеспечение в процессе организации работы предприятия, сервисного обслуживания и предоставления услуг предприятием питания гостинично-туристской индустрии.	Выполнение практических заданий	Контрольные вопросы; Тестирование; Защита работы, Самооценка, Рецензирование, Публичные выступления и участие в обсуждении проблем, Публичная защита
2	ПК – 9 владеет методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность	ПК–9.1- способен работать в команде и управлять работой коллектива; ПК–9.2-анализирует и применяет современные информационные и коммуникационные технологий, организуя сервисные процессы на предприятии с учётом новационных технологий и современного программного обеспечения; ПК–9.3-грамотно подбирает и использует принципы построения организационных структур и распределение функций	Выполнение практических заданий	Контрольные вопросы; Тестирование; Защита работы, Самооценка, Рецензирование, Публичные выступления и участие в обсуждении проблем, Публичная защита

		управления предприятием питания; ПК–9.4-использует новационные методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность.		
--	--	---	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ОПК–1 способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	знает (пороговый уровень)	-принципы построения организационных структур и распределение функций управления;	знание: -принципов построения организационных структур и распределение функций управления;	-способность назвать и охарактеризовать принципы построения организационных структур и распределение функций управления;
-теоретические основы организации предприятия общественного питания;		-теоретических основ организации предприятия общественного питания;		
		-нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления предприятием питания;	-нормативно-правовой и информационно-технической базы управления предприятием питания;	-способность охарактеризовать нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления предприятием питания;
		-общие принципы организации производства и сервиса на предприятии;	-общих принципов организации производства и сервиса на предприятии;	-способность назвать принципы организации производства и сервиса на предприятии;
		-технологию и структуру обслуживания посетителей с учетом требований потребителей, контингента питающихся, его национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры	-технологии и структуры обслуживания посетителей с учетом требований потребителей, контингента питающихся, его национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания;	-способность охарактеризовать технологии и структуры обслуживания посетителей с учетом требований потребителей, контингента питающихся, его национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания;
			-алгоритма	-способность назвать алгоритм разработки процесса предоставления услуг

		питания; -алгоритм разработки процесса предоставления услуг предприятия общественного питания на основе инновационных технологий.	разработки процесса предоставления услуг предприятия общественного питания на основе инновационных технологий.	предприятия общественного питания на основе инновационных технологий.
	умеет (продвинутый)	-управлять работой коллектива и работать в команде; -анализировать учебную, научно-техническую литературу; - планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятия общественного питания; -использовать инновационные технологии в процессе предоставления услуги предприятием общественного питания; -производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на	умение: -управлять работой коллектива и работать в команде; -анализировать учебную, научно-техническую литературу; - планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятия общественного питания; -использовать инновационные технологии в процессе предоставления услуги предприятием общественного питания; -производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на	умение: -управлять работой коллектива и работать в команде; -анализировать учебную, научно-техническую литературу; - планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятия общественного питания; -использовать инновационные технологии в процессе предоставления услуги предприятием общественного питания; -производить расчеты производственного цикла общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий.

		основе современных технологий.	основе современных технологий.	
	владеет (высокий)	<p>навыками оценки удовлетворенности и посетителей заведения;</p> <p>-навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия;</p> <p>-навыками анализа и составления договорной, первичной бухгалтерской и финансовой документации;</p> <p>-навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии</p> <p>-навыками определения эффективности применяемых информационных и коммуникационных технологий;</p> <p>-навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе инновационных технологий с учётом контингента питающихся, его национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания.</p>	<p>владение: навыками оценки удовлетворенности и посетителей заведения;</p> <p>-навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия;</p> <p>-навыками анализа и составления договорной, первичной бухгалтерской и финансовой документации;</p> <p>-навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии;</p> <p>-навыками определения эффективности применяемых информационных и коммуникационных технологий;</p> <p>-навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе инновационных технологий с учётом контингента питающихся, его национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания.</p>	<p>- способность оценивать удовлетворенность посетителей заведения;</p> <p>-способность оценивать работу персонала заведения, функционирования служб предприятия;</p> <p>-способность владеть навыками анализа и составления договорной, первичной бухгалтерской и финансовой документации;</p> <p>-способность владеть навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии;</p> <p>-способность владеть навыками определения эффективности применяемых информационных и коммуникационных технологий;</p> <p>- способность владеть навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе инновационных технологий с учётом контингента питающихся, его национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания.</p>
ПК – 9 владеет методами стимулирования и повышения мотивации	знает (пороговый уровень)	-принципы построения организационных структур и распределение функций	знание: -принципов построения организационных структур и распределения	-способность построить организационную структуру и распределить функций управления предприятия питания;

подчиненных, обеспечивая их лояльность		<p>управления предприятий питания;</p> <p>-экономические аспекты предпринимательства в сервисной деятельности;</p> <p>- нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном.</p>	<p>функций управления предприятий питания;</p> <p>-экономических аспектов предпринимательства в сервисной деятельности;</p> <p>- нормативно-правовой и информационно-технической базы управления рестораном.</p>	<p>-способность обосновать экономические аспекты предпринимательства в сервисной деятельности;</p> <p>- способность охарактеризовать нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном.</p>
	умеет (продвинутый)	<p>-прогнозировать спрос и предложения на услуги питания;</p> <p>-планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятий питания (ресторана);</p> <p>-производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий.</p>	<p>Умение:</p> <p>-прогнозировать спрос и предложения на услуги питания;</p> <p>-планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятий питания (ресторана);</p> <p>-производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий.</p>	<p>способность:</p> <p>- прогнозировать спрос и предложения на услуги питания;</p> <p>-планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятий питания (ресторана);</p> <p>-производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий.</p>

	владеет (высокий)	-приёмами предоставления услуг потребителю, в том числе, с учетом социальной политики государства; -приёмами планирования деятельности предприятия сервиса, навыками менеджмента в сервисе.	Владение: -приёмами предоставления услуг потребителю, в том числе, с учетом социальной политики государства; -приёмами планирования деятельности предприятия сервиса, навыками менеджмента в сервисе.	- владеть приёмами предоставления услуг потребителю, в том числе, с учетом социальной политики государства; -приёмами планирования деятельности предприятия сервиса, навыками менеджмента в сервисе.
--	-------------------	--	---	---

Зачётно -экзаменационные материалы

Оценочные средства по промежуточной аттестации и критерии оценки

Вопросы к экзамену

1. Классификация предприятий общественного питания. Основные требования к предприятиям питания разных типов и классов.
2. Услуги общественного питания и требования к ним.
3. Правила оказания услуг общественного питания.
4. Закон «О защите прав потребителей». Комментарии к закону.
5. Стандартизация в общественном питании. Стандарты производства и обслуживания.
6. Сертификация услуг предприятий питания. Правила сертификации в Российской Федерации.
7. Основные принципы менеджмента на предприятии общественного питания.
8. Характеристика методов и форм обслуживания.
9. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
10. Организация моечной столовой посуды.
11. Оборудование залов. Современные требования к мебели.
12. Столовая посуда и приборы.

13. Виды меню. Оформление меню.
14. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
15. Основные способы подачи блюд.
16. Банкеты и приемы: определение, классификация.
17. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
18. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения.
19. Обслуживание по типу «шведский стол».
20. Услуги по организации питания в гостиницах.
21. Организация поэтажных буфетов.
22. Обслуживание в номерах гостиниц.
23. Факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания.
24. Принципы управления предприятием общественного питания.
25. Типология конфликтов. Основные концептуальные модели конфликтов.
26. Организация обслуживания иностранных туристов.
27. Общие требования к обслуживающему персоналу.
28. Требования к официанту и бармену.
29. Общие требования к производственному персоналу.
30. Требования к метрдотелю.
31. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
32. Факторы, определяющие культуру обслуживания.
33. Причины возникновения конфликтов. Управление конфликтами.
34. Требования к услугам питания в гостиницах и других средствах размещения.
35. Питание и религия. Традиции питания и пищевые обряды (вид религии по выбору преподавателя).
36. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
37. Национальные особенности и традиции питания (регион/страна по

- выбору преподавателя).
38. Особенности организации питания иностранных туристов.
 39. Виды услуг питания туристских и гостиничных комплексов. Виды завтраков.
 40. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.
 41. Санитарные правила для предприятий питания.
 42. Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания.
 43. Характеристика технологического процесса организации производства в предприятиях питания.
 44. Организация складского хозяйства.
 45. Организация производства и труда в заготовочных цехах.
 46. Организация производства в горячем цехе.
 47. Организация производства и труда в холодном цехе.
 48. Организация вспомогательных цехов и служб в предприятиях питания.
 49. Охрана труда на предприятиях питания.
 50. Маркетинг услуг питания.
 51. Качество услуг питания. Факторы, определяющие качество. Принципы обеспечения качества.
 52. Этапы реализации маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания.
 53. Торговые помещения баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена.
 54. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
 55. Эксплуатация и оснащение помещений для организации обслуживания потребителей.
 56. Общие требования к организации технологических процессов в производственных цехах.
 57. Этапы обслуживания: подготовительный, основной и завершающий.

Критерии оценки студента на зачёте/экзамене по дисциплине

«Организация ресторанной деятельности»

Баллы (рейтингов ой оценки)	Оценка зачета/ экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«зачтено»/ «отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
76-85	«зачтено»/ «хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«зачтено»/ «удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы.
менее 61	«не зачтено»/ «неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Оценочные средства для текущей аттестации по дисциплине

«Организация ресторанной деятельности»

Типовые оценочные средства по текущей аттестации по дисциплине «Организация ресторанной деятельности» размещены в разделе рабочей учебной программы дисциплины «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся».

Критерии оценки выполнения аналитического задания

Критерии оценки:

– 10/100-86баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

– 8/85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

– 6/75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

– 4/60-0 – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Критерии оценки реферата:

– 10/100-86баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной

исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 8/85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 6/75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 4/60-0 балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки презентации:

– 10/100-86 баллов выставляется, если студент/группа отразили в презентации свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировали его, точно определив содержание и составляющие затронутых вопросов. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Продемонстрировано знание и владение навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа международной практики.

Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

– 8/85-76 баллов – презентация студента/группы характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

– 6/75-61 баллов – проведен достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в смысле или содержании проблемы

– 4/60-0 балла – презентация представляет собой заимствованный исходный текст и заимствование иллюстраций, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Организация ресторанной деятельности» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Организация ресторанной деятельности» проводится в форме контрольных мероприятий (тесты, практические задания) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

– учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность

выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

– степень усвоения теоретических знаний (активность в ходе обсуждений материалов лекций, активное участие в дискуссиях с аргументами из дополнительных источников, внимательность, способность задавать встречные вопросы в рамках дискуссии или обсуждения, заинтересованность изучаемыми материалами);

– уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (определяется по результатам контрольных работ, практических занятий, ответов на тесты);

– результаты самостоятельной работы.

– **Промежуточная аттестация студентов.** Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Организация ресторанной деятельности» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Вид промежуточной аттестации – экзамен (5 семестр), состоящий из индивидуального творческого зачетного задания и тестирования/устного опроса в форме собеседования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, практических занятий, семинаров студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к экзамену/зачету, представленные в структурном элементе ФОС IV.1. В ходе промежуточной аттестации студент готовит индивидуальное творческое зачетное задание (индивидуальное творческое зачетное задание размещено в структурном элементе ФОС IV.2). Критерии оценки студента на экзамене/зачёте представлены в структурном элементе ФОС IV.3. Критерии оценки текущей аттестации – контрольная проверка знаний (тестирование, защита проекта, подготовка презентации и доклада) представлены в структурном элементе ФОС V.

**Оценочные средства
для проверки сформированности компетенций
по дисциплине «Организация ресторанной деятельности»**

Код и формулировка компетенции	Задание
<p>ОПК–1 способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК – 9 владеет методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность</p>	<p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация предприятий общественного питания. 2. Услуги общественного питания и требования к ним. 3. Виды меню. Оформление меню. 4. Особенности организации питания иностранных туристов. Виды завтраков. 5. Виды услуг питания туристских и гостиничных комплексов. <p>Задание:</p> <p>Составьте меню предприятия питания (по выбору) в соответствии с требованиями к последовательности расположения закусок, блюд и напитков в нём (как минимум три наименования блюд в каждой категории).</p>